



UNIVERSITÀ DI PISA

Dipartimento di Scienze Veterinarie
Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali

Tesi di Laurea:
**La ISO 22000/2005 - Requisiti dello standard
internazionale per la sicurezza alimentare.**

Candidato:
Riccardo Martinelli

Relatrice:
Prof.ssa Roberta Moruzzo

Correlatore:
Prof. Francesco Paolo Di Iacovo

Controrelatore:
Prof. Carlo D'Ascenzi

Anno Accademico 2012 – 2013

A mamma e babbo anzitutto, grazie a loro io oggi sono qui,

e a Betty!

***Un pensiero particolare a Tilda, la mia maestra,
e al magnifico, lui sì, professor Gianpiero Castiglioni, l'unico...***

Auguri a Roberto Freak Antoni!

INDICE

Introduzione	pag.	1
 Capitolo 1	pag.	4
Tutela del consumatore e sicurezza alimentare: la strategia europea		
1.1 Gli antefatti	pag.	4
1.2 Il Libro Verde sulla legislazione in materia alimentare	pag.	4
1.3 Il Libro Bianco sulla sicurezza alimentare	pag.	7
<i>Un approccio completo ed integrato</i>	pag.	7
<i>La responsabilità</i>	pag.	8
<i>L'analisi del rischio</i>	pag.	8
<i>Il Principio di precauzione</i>	pag.	9
<i>Il Principio di trasparenza</i>	pag.	11
<i>La rintracciabilità di filiera</i>	pag.	12
1.4 L'Autorità Europea per la sicurezza alimentare	pag.	18
 Capitolo 2	pag.	24
Le norme cogenti a supporto della sicurezza alimentare		
2.1 Introduzione	pag.	24
2.2 Il Regolamento Ce n. 178/2002	pag.	25
2.2.1. <i>Il Regolamento Ce n. 178/2002 come normativa di base</i>	pag.	26
2.2.2. <i>Principi generali del Regolamento Ce n. 178/2002</i>	pag.	28
2.2.3. <i>Principio di precauzione</i>	pag.	31

2.2.4. <i>Tutela degli interessi dei consumatori</i>	pag. 32
2.2.5. <i>Principio di trasparenza</i>	pag. 32
2.2.6. <i>Requisiti generali della legislazione alimentare e obblighi degli operatori</i>	pag. 33
2.2.7. <i>L'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare</i>	pag. 37
2.2.8. <i>Procedure in materia di sicurezza alimentare</i>	pag. 42
 2.3 Atti seguenti il Regolamento Ce n. 178/2002	pag. 46
2.3.1. <i>Il Pacchetto Igiene</i>	pag. 48
2.3.1.1. <i>Il Regolamento Ce n. 852/2004</i>	pag. 49
2.3.1.2. <i>Il Regolamento Ce n. 853/2004</i>	pag. 52
2.3.1.3. <i>Il Regolamento Ce n. 854/2004</i>	pag. 54
2.3.1.4. <i>Il Regolamento Ce n. 882/2004</i>	pag. 55
2.3.2. <i>Il Regolamento Ce n. 183/2005</i>	pag. 57
 2.4 I Regolamenti attuativi del Pacchetto Igiene	pag. 58
2.4.1. <i>Il Regolamento Ce n. 2073/2005</i>	pag. 58
2.4.2. <i>Il Regolamento Ce n. 2074/2005</i>	pag. 60
2.4.3. <i>Il Regolamento Ce n. 2075/2005</i>	pag. 61
2.4.4. <i>Il Regolamento Ce n. 2076/2005</i>	pag. 61
 Capitolo 3	pag. 63
Le norme volontarie a supporto della sicurezza alimentare	
3.1 Introduzione	pag. 63
3.2 La normazione	pag. 65
3.2.1. <i>L'International Standardization Organization</i>	pag. 67

3.2.2. <i>Stesura di una norma</i>	pag. 69
3.3 <i>La certificazione</i>	pag. 71
3.4 <i>Il Codex Alimentarius</i>	pag. 76
3.5 <i>La certificazione di prodotto</i>	pag. 80
3.5.1. <i>Rintracciabilità di filiera: la norma ISO 22005:2007</i>	pag. 81
3.5.2. <i>La certificazione volontaria privata:</i>	
<i>gli standard BRC e IFS</i>	pag. 83
3.5.2.1. <i>Il British Retailer Consortium</i>	pag. 84
3.5.2.2. <i>L'International Food Standard</i>	pag. 88
Capitolo 4	pag. 92
La norma ISO 22000:2005	
4.1 <i>Introduzione</i>	pag. 92
4.2 <i>I principi generali della Norma</i>	pag. 94
4.3 <i>La struttura della Norma</i>	pag. 95
4.3.1. <i>Scopo e campo d'applicazione</i>	pag. 96
4.3.2. <i>Riferimenti normativi, termini e definizioni</i>	pag. 97
4.3.3. <i>Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare</i>	pag. 98
4.3.4. <i>Responsabilità della Direzione</i>	pag. 100
4.3.5. <i>Gestione delle risorse</i>	pag. 106
4.3.6. <i>Programmi di Prerequisiti</i>	pag. 107
4.3.7. <i>Pianificazione e realizzazione di prodotti sicuri</i>	pag. 109
4.3.8. <i>Validazione, verifica e miglioramento del SGSA</i>	pag. 115

Capitolo 5	pag. 119
La norma ISO 22000:2005 in Italia e nel mondo	
5.1 Introduzione: il contesto italiano	pag. 119
5.2 La norma ISO 22000:2005 in Italia	pag. 122
5.3 La norma ISO 22000:2005 nel mondo	pag. 128
 Considerazioni conclusive	 pag. 130
 Bibliografia	 pag. 136
 Allegato A: ISO 22000:2005 Diffusione Nazionale	 pag. 141
 Allegato B: ISO 22000:2005 Diffusione Internazionale	 pag. 165
 Ringraziamenti	